Le Marmellate di frutta mista

Belle da vedere, deliziose da gustare, le marmellate di questo capitolo sono l'espressione dell'infinita varietà di gusti e colori che la natura ci offre. Tutti conoscono e possono acquistare nei negozi le confetture di ciliegie o di albicocche, ma diventa più difficile trovare le marmellate di frutta mista. E allora perché non cimentarsi in questi curiosi e colorati abbinamenti?

Ciliegie e prugne; fragole, mele e menta, pere, uva e rabarbaro; sono soltanto alcuni degli accostamenti di frutta presentati in questa carrellata di invitanti marmellate, ideali per soddisfare tutti i gusti.

le specialità proposte, sono facili da realizzare e vi danno la possibilità di preparare marmellate gustose ed esclusive che andranno ad arricchire la vostra dispensa. I frutti più usati sono le mele, gli agrumi e le albicocche; le prime per rinforzare il contenuto di pectina, i secondi per il loro contenuto di acido citrico e di vitamina C, un antiossidante naturale che impedisce la decolorazione della frutta, le albicocche per il loro colore solare.

Dal punto di vista nutrizionale da segnalare per l'elevatissimo contenuto di vitamina A la marmellata di albicocche zucca e pesche, spalmata su una fetta di pane rappresenta una sana merenda per i nostri bambini.

Le Marmellate di frutta mista

Marmellata di frutta mista

INGREDIENTI

200 g di albicocche
200 g di pesche
100 g di zucca
200 g di mele
1 arancia
1 limone
500 g di zucchero

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche e le pesche; pelare a vivo gli agrumi e togliere i semi. Sbucciare le mele e tagliarle a fette. Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a tocchetti e metterla nel boccale, tritare 10 sec vel 5.

Unire la frutta 10 sec vel 4; aggiungere lo zucchero e cuocere 50 min 100° vel 1. A cottura ultimata versare la marmellata calda nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.

CONSIGLIO:

Le zucche in commercio sono di diverse tipologie; per le vostre marmellate scegliete la qualità a pasta più soda: sono più saporite.

Si può sostituire lo zucchero semolato con lo zucchero di canna, e a piacere a metà cottura unire 80 g di pinoli tostati.

Marmellata di Pere, Uva e Rabarbaro

INGREDIENTI

500 g di pere
500 g di uva
500 g di zucchero
a piacere 2-3 fettine di rabarbaro

Sbucciare le pere e tagliarle a pezzi. Lavare e sgranare l'uva. Dividere i chicchi a metà e togliere i semi. Unire nel boccale le pere, i chicchi d'uva, lo zucchero e le fettine di rabarbaro; tritare 10 sec vel 4-5. Cuocere 50 min 100° vel 1 e 10 min temp varoma vel 1. Togliere il boccale lasciare riposare 5 minuti poi invasare e chiudere bene; capovolgere.

Marmellata di Mele cotogne e succo d'Uva

INGREDIENTI

1 kg di mele cotogne
500 g di zucchero
1 limone
300 g di succo d'uva moscato

Sbucciare le mele, affettarle, irrorarle con il succo di limone, metterle nel boccale, aggiungere lo zucchero, il succo d'uva e cuocere 50 min 100° vel 2. Lasciare raffreddare qualche minuto, frullare 30 sec vel 6. Invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Zucca, Pesche e Albicocche

INGREDIENTI

300 g di albicocche
300 g pesche
200 g zucca
500 g zucchero
1 limone

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche e le pesche, sbucciare a vivo il limone e togliere i semi. Togliere la buccia alla zucca, tagliarla a tocchetti e metterla nel boccale, tritare 10 sec vel 5. Unire la frutta 10 sec vel 3, aggiungere lo zucchero e cuocere 50 min 100° vel 1. A cottura ultimata, versare la marmellata calda nei vasi sterilizzati, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di frutta mista al vino rosso

INGREDIENTI

250 g di pesche
250 g di albicocche
250 g di ciliegie
250 g di mele
400 g di zucchero
100 g di vino rosso (lambrusco)

Pulire,lavare, snocciolare la frutta, tagliarla a fettine o a cubetti, metterla nel boccale, unire il vino e lo zucchero, cuocere 60 min 100° vel 2. Versare la marmellata ancora calda nei vasetti, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Ciliegie e Prugne

INGREDIENTI

500 g di ciliegie
500 g di prugne santa rosa
500 g di zucchero
il succo di 1 limone

Lavare, snocciolare le ciliegie e metterle nel boccale. Lavare, snocciolare e tagliare a tocchetti le prugne. Mettere nel boccale la frutta, lo zucchero, il succo di limone e cuocere 60 min 100° vel 2. Togliere il boccale, lasciare riposare 5 minuti poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Arance e Albicocche

INGREDIENTI

400 g di arance
400 g di albicocche
500 g di zucchero

Lavare, snocciolare e fare a pezzi le albicocche. Pelare a vivo le arance. Mettere nel boccale e frullare 10 sec vel 4. Aggiungere lo zucchero e cuocere 50 min 100° vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Albicocche, Pesche e Limone

INGREDIENTI

500 g di albicocche
500 g di pesche
500 g di zucchero
la buccia di 1 limone non trattato
il succo di 2 limoni.

Lavare, snocciolare, fare a pezzi le albicocche e le pesche. Mettere nel boccale la frutta, unire lo zucchero, il succo e la scorza di limone, cuocere: 40 min 100° vel 2 e 15 min temp varoma vel 2 . Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere

Marmellata di Fragole, Mele e Menta

INGREDIENTI

500 g di fragole
500 g di mele a cubetti
450 g di zucchero
1 limone
2 rametti di menta

Lavare le fragole, togliere i calici verdi, e farle asciugare su carta assorbente. Sbucciare e tagliare le mele a dadini, metterle nel boccale con il limone pelato a vivo e privato dei semi, frullare 10 sec vel 5; unire le fragole, lo zucchero, i rametti di menta e cuocere 50 min 100° vel 1-2. Se risultasse un poco liquida continuare la cottura 10 min temp varoma vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.

Marmellata di Arance, Carote e Albicocche

INGREDIENTI

500 g di albicocche
400 g di carote
1 arancia
500 g di zucchero
100 g di acqua
50 g di rum

Pelare le carote e metterle nel boccale, tritare 15 sec vel 5; con lame in movimento aggiungere l'acqua e cuocere 10 min 100° vel 1. Lavare bene e togliere il nocciolo alle albicocche metterle nel boccale con le carote, unire l'arancia pelata a vivo e frullare 15 sec vel 4-5. Aggiungere lo zucchero,cuocere 50 min 100° vel 1. Aggiungere il rum e continuare la cottura 5 min temp. varoma vel 2. Togliere il boccale e lasciare riposare 5 minuti, poi invasare, chiudere bene e capovolgere.